ഫുഡ് പ്രോസസിംഗ് മെഷിൻ

*2 (443) ശ്രീ. വി. കെ. സി. മമ്മത്കോയ:
ശ്രീമതി ഗിരിജാ സുരേന്ദ്രൻ:
ശ്രീ. കെ. പി. സതീശ് ചന്ദ്രൻ:
„ ടി. പി. രാമകൃഷ്ണൻ: താഴെ കാണുന്ന ചോദ്യങ്ങൾക്ക് വ്യവസായവും സാമൂഹ്യക്ഷേമവും വകുപ്പുമന്ത്രി സദയം മറുപടി നൽകുമോ:

(എ) ഭക്ഷ്യസംസ്ക്കരണ വ്യവസായങ്ങളെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിന് ഒരു ഫുഡ് പ്രോസസിംഗ് മിഷൻ സ്ഥാപിക്കുമെന്ന് പ്രഖ്യാപിച്ചിട്ടുണ്ടോ;

(ബി) മിഷൻ പ്രവർത്തനങ്ങൾ ആരംഭിച്ചിട്ടുണ്ടോ; എങ്കിൽ വിശദമാക്കാമോ;

(സി) മിഷൻ പ്രവർത്തനത്തിന്റെ ഭാഗമായി ഗ്രാമീണ മേഖലയിൽ ഭക്ഷ്യസംസ്ക്കരണ വ്യവസായം സ്ഥാപിക്കുകയുണ്ടോയോ;

(ഡി) ഏതെല്ലാം കാർഷിക ഉൽപ്പന്നങ്ങളെ ആധാരമാക്കിയുള്ള എത്ര സംസ്ക്കരണ വ്യവസായങ്ങളാണ് ലക്ഷ്യമിട്ടിരുന്നത് എന്ന് വ്യക്തമാക്കാമോ?

വ്യവസായവും സാമൂഹ്യക്ഷേമവും വകുപ്പുമന്ത്രി (ശ്രീ. പി. കെ. കുഞ്ഞാലിക്കുട്ടി):

(എ) ഉണ്ട്.

(ബി) ആരംഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. കേരളത്തിന്റെ തനതായ സംസ്കരിച്ച ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ വിപണനം സ്വദേശത്തും വിദേശത്തും ഉറപ്പാക്കുന്നതിനും ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായത്തിന് കൂടുതൽ ഊന്നൽ നൽകുന്നതിനുമായി കേരള ബ്രാൻഡ് ക്രിയേഷൻ ഫലപ്രാപ്തിയിലെത്തിക്കുക, എന്നതാണ് മിഷന്റെ പ്രധാന ലക്ഷ്യം.

(സി) മിഷന്റെ കീഴിൽ നേരിട്ടു ഭക്ഷ്യ സംസ്ക്കരണ വ്യവസായങ്ങൾ ആരംഭിക്കുവാൻ ലക്ഷ്യമിട്ടിട്ടില്ല. എന്നാൽ ഗ്രാമീണ മേഖല ഉൾപ്പെടെയുള്ള എല്ലാ മേഖലയിലും ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായങ്ങളുടെ സാദ്ധ്യതകളെക്കുറിച്ച് ബോധവൽക്കരിക്കുന്നതിനും സാങ്കേതിക അറിവ് ലഭ്യമാക്കുന്നതിനും വേണ്ടിയുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങൾ മിഷന്റെ കീഴിൽ നടന്നുവരുന്നു. കൂടാതെ കിൻഫ്രയുടെ കീഴിൽ ഗ്രാമീണ മേഖലയായ കാക്കഞ്ചേരിയിൽ ഇന്ത്യയിലെ ആദ്യത്തെ ഭക്ഷ്യ സംസ്ക്കരണ പാർക്ക് പ്രവർത്തനം തുടങ്ങി. മഴുവന്നൂരിലും കൽപ്പറ്റയിലും പാർക്കുകൾ സ്ഥാപിക്കുവാനുള്ള നടപടികൾ പൂർത്തിയായി വരുന്നു. ഇതിനുപുറമെ അടൂരിലും കാക്കനാടും പുതിയ ഭക്ഷ്യ സംസ്ക്കരണ പാർക്കുകൾ ആരംഭിക്കുവാൻ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്.

(ഡി) സംസ്ഥാനത്ത് ലഭ്യമായ എല്ലാ കാർഷിക വിഭവങ്ങളേയും പ്രത്യേകിച്ച് ഏത്തക്ക, മരച്ചീനി, ചക്കപ്പഴം, മാമ്പഴം, നാളികേരം, സുഗന്ധവ്യജ്ഞനങ്ങൾ, മറ്റു പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ, നെല്ല്, കശുവണ്ടി, തുടങ്ങിയ വിഭവങ്ങൾക്ക് മുൻതൂക്കം നൽകിക്കൊണ്ടുള്ള ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായ സംരംഭങ്ങൾക്കാണ് മുൻഗണന നൽകുന്നത്.

ശ്രീ. വി. കെ. സി. മമ്മത്കോയ: സർ, അങ്ങ് (ഡി)-ക്ക് പറഞ്ഞ മറുപടിയിൽ സംസ്ഥാനത്ത് ലഭ്യമായ എല്ലാ കാർഷിക വിഭവങ്ങളേയും പ്രത്യേകിച്ച് ഏത്തക്കായ്, മരച്ചീനി, ചക്കപ്പഴം, മാമ്പഴം, നാളീകേരം, സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ, മറ്റ് പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ,

LIBRARY ARCHIVES Kerala Legislative Assembly

കശുവണ്ടി, തുടങ്ങിയ വിഭവങ്ങൾക്ക് മുൻതൂക്കം നൽകിക്കൊണ്ടുള്ള വ്യവസായ സംരംഭങ്ങൾക്കാണ് മുൻഗണന നൽകുകയെന്ന് പറയുന്നുണ്ട്. ഇന്ന് ചക്കപ്പഴം ഒരു പരിസ്ഥിതി പ്രശ്നം കൂടിയായി മാറിയിട്ടുണ്ട്. അതുപോലെ തന്നെ നമ്മുടെ പല വിളകളും ഓരോ സ്ഥലങ്ങളെ കേന്ദ്രീകരിച്ചാണ് ഇരിക്കുന്നത്. ഇപ്പോൾ വയനാട്ടിലാണെങ്കിൽ കുരുമുളക്, ഇഞ്ചി, അതുപോലത്തെ കൃഷികൾ–അങ്ങനെ ആ വിളകളെ കേന്ദ്രീകരിക്കുന്ന സ്ഥലങ്ങൾ കണക്കാക്കി ആ കേന്ദ്രങ്ങളിൽ തന്നെ കിട്ടുന്ന വിളകളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ സംസ്ക്കരണ യൂണിറ്റുകൾ സ്ഥാപിക്കുന്നതിന് ആവശ്യമായ സഹായങ്ങളും സൗകര്യങ്ങളും നൽകി അവിടെ ആ തരത്തിലുള്ള സംസ്ക്കരണവ്യവസായം തുടങ്ങാൻ ആവശ്യമായ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുമോ?

(ശ്രീ. പി. കെ. കുഞ്ഞാലിക്കുട്ടി):അങ്ങനെ നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചു കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. ഇപ്പോൾ ഭക്ഷ്യ സംസ്ക്കരണം, ഫുഡ് പ്രോസസിംഗ്, വലിയ വ്യവസായ മേഖലയായി, വളർന്നുവരികയാണ്. കേരള ഗവൺമെന്റും ധാരാളം സഹായം കൊടുക്കുന്നുണ്ട്. വലിയ സാദ്ധ്യതയും ഉണ്ട്. യൂറോപ്യൻ രാജ്യങ്ങളിലൊക്കെ ജാക്ക്ഫ്രൂട്ടിന് വളരെയധികം വാല്യൂ അഡിഷന് സാദ്ധ്യതയുള്ള സാധനമാണ്. ഇവിടെ ആരും ചക്ക തിന്നുന്നില്ല. അവിടേയുമിവിടേയും കിടന്ന് നശിച്ചുപോകുകയാണ്. അദ്ദേഹം പറഞ്ഞതുപോലെ പരിസ്ഥിതി പ്രശ്നം പോലും ആകുന്നുണ്ട്. അതുകൊണ്ട് ഇതുപോലുള്ള ഫ്രൂട്ട്സ്, വെജിറ്റബിൾസ് തുടങ്ങി നമുക്ക് ധാരാളം ലഭ്യമായിട്ടുള്ളവയ്ക്ക് ധാരാളം വാല്യൂ അഡിഷൻ പ്രോസസിംങ്ങിന് ഒക്കെ സാദ്ധ്യതയുണ്ട്. അതിന് ഓരോ പ്രദേശത്തും കൂടുതൽ കിട്ടുന്നവിളകളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ആ മേഖലകളിലൊക്കെ അതിനുള്ള സൗകര്യം ഉണ്ടാക്കും അതാണ് ഈ കിൻഫ്രാ പാർക്ക് പല സ്ഥലങ്ങളിലും തുടങ്ങുന്നത്. മലബാർ മേഖലയിൽ കാക്കഞ്ചേരിയിൽ ഉണ്ട് വയനാട് ഉണ്ട്. ഈ മേഖലയിൽ ഒക്കെയുണ്ട്. അവിടെയെല്ലാസൗകര്യവും ടെക്നോളജിയും ബാക്കിയുള്ള പ്രോജക്ട് ഇതൊക്കെയുണ്ട്. നല്ല സബ്സിഡിയുണ്ട്. ആളുകൾ മുന്നോട്ടുവന്നാൽ വളരെ നല്ലതാണ്. അതാണ് കേരള ബ്രാൻഡ് ഫുഡ് ക്രിയേഷനുവേണ്ടി നടത്തുന്നത്. വലിയ ക്യാംപെയിൻ കേരളത്തിന്റെ വിഭവങ്ങൾ വളരെ നല്ലതാണ്, ലോകത്തുവച്ച് വളരെ നല്ലതാണ്, എന്നുള്ള നിലയിലുള്ള പ്രചരണം ഇതിന്റെ ഭാഗമാണ്. ഓരോ പ്രദേശത്തും ഈ സൗകര്യമുണ്ടാക്കാൻ ശ്രമിക്കാം.

ശ്രീ. വി. കെ. സി. മമ്മത്കോയ: കാർഷികോൽപ്പന്നങ്ങളുടെ പ്രോസസ്സിംഗാണ് അച്ചാർ നിർമ്മാണം. അച്ചാറുൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് ഇപ്പോഴുണ്ടാകുന്ന പ്രതിസന്ധി, PFA Act-ന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ Food Inspector-മാർ പരിശോധിച്ച് അതിൽ മായം ചേർത്തിട്ടുണ്ടോയെന്ന് പരിശോധന നടത്തുന്നുണ്ട്. കേന്ദ്ര നിമയത്തിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ അച്ചാറിൽ 10 ശതമാനം ഓയിൽ നിർബ്ബന്ധമാണ്. 10 ശതമാനം ഓയിൽ ചേർത്താൽ കേരളത്തിൽ അത് ആരും കഴിക്കില്ല. അതുകൊണ്ട് 5 ശതമാനം ഓയിൽ ചേർത്ത് അച്ചാറുണ്ടാക്കി വിൽക്കുന്ന കമ്പനികൾക്കെതിരായി Food Inspector-മാർ അത് പരിശോധിച്ച് മായം ചേർത്തതിന് കേസെടുക്കുകയാണ്. നാൽപതോളം കേസുകൾ അച്ചാർ കമ്പനികൾക്കെതിരായിട്ടുണ്ട്. അതിന്റെ ശിക്ഷ ചുരുങ്ങിയത് ആറ് മാസം തടവാണ്. കോട്ടയത്തുള്ള പാലാട്ട് അച്ചാർ, അതിലെ

LIBRARY ARCHIVES Kerala Legislative Assembly

ജോർജ് ഐസക് 16 കേസുകളിൽ പ്രതിയാണ്. ഈ പ്രശ്നത്തിൽ നിന്നും അച്ചാർ കമ്പനികളെ രക്ഷിക്കുന്നതിന് ബഹുമാനപ്പെട്ട മന്ത്രിയും കൂടി ചേർന്ന് ഇതിന് പരിഹാരം കാണാൻ അടിയന്തിര നടപടി സ്വീകരിക്കുമോ?

ശ്രീ. പി. കെ. കുഞ്ഞാലിക്കുട്ടി: ഇത് വളരെ പഴക്കമുള്ള ഒരു പ്രത്യേക പ്രശ്നമാണ്. ഒരു കാലഘട്ടത്തിൽ ഇതിനുവേണ്ടി പല ശ്രമങ്ങളും നടന്നതാണ്. എന്തു ചെയ്യാൻ പറ്റും. വീണ്ടും നോക്കാം.

ശ്രീമതി ഗിരിജാ സുരേന്ദ്രൻ: നമ്മുടെ ഗ്രാമ പ്രദേശങ്ങളിലെ സഹോദരിമാർ DWCRA unit-കൾ വഴിയും കുടുംബശ്രീ യൂണിറ്റുകൾ വഴിയും വളരെ സ്വാദിഷ്ടമായ ഭക്ഷണസാധനങ്ങളാണുണ്ടാക്കി വിൽക്കുന്നത്. അവരെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം ഇത് വിറ്റഴിക്കുക എന്നത് വളരെ വലിയൊരു പ്രശ്നമായി മാറിയിരിക്കുകയാണ്. സ്വന്തമായി വരുമാനം ഉണ്ടാക്കാൻ ശ്രമിക്കുന്ന നമ്മുടെ സഹോദരിമാരെ സഹായിക്കുന്നതിന് ഒരു Common Brand Name-ൽ ഈ ഉൽപന്നങ്ങൾ വിറ്റഴിക്കുന്നതിനും വിപണി കണ്ടെത്തുന്നതിനും Food Processing Mission വഴി ഒരു പരിപാടി ആവിഷ്ക്കരിക്കുമോ?

ശ്രീ. പി. കെ. കുഞ്ഞാലിക്കുട്ടി: ഇതിന് പല സഹായങ്ങളും കേന്ദ്ര ഗവണ്മെന്റും കേരള ഗവണ്മെന്റും ക്ലസ്റ്ററായി ചെയ്യുന്നുണ്ട്. ഇതൊരു വലിയ ആശയമാണ്. പ്രത്യേകിച്ച് കുടുംബശ്രീ യൂണിറ്റുകൾ ഉണ്ടാക്കുന്ന സാധനങ്ങൾക്ക് ക്വാളിറ്റിയുണ്ടെങ്കിലും, അതിന്റെ അടുത്ത സ്റ്റെപ്പെന്ന് പറയുന്നത് മാർക്കറ്റിംഗാണ്. അതുകൊണ്ട് ബ്രാന്റ് ക്രിയേഷനെന്ന ഒരു വലിയ പരിപാടി ഗവണ്മെന്റെടുത്തിരിക്കുകയാണ്. കേരള ബ്രാന്റ് ലോകത്തിന് വിരുന്നൊരുക്കുന്നു എന്നു പറഞ്ഞുകൊണ്ട് ഒരു നല്ല മുദ്രാവാക്യം, കേരളാ പ്രോഡക്ട് നാചറൽ പ്രോഡക്ടാണ്. ആകർഷകമായ തരത്തിലുള്ള ബ്രാന്റ് ക്രിയേഷനു വേണ്ടിയുള്ള വലിയ ഒരു ശ്രമം ഗവണ്മെന്റ് തുടങ്ങുകയാണ്. അതിന് കൺസൾട്ടിംഗ് ഏർപ്പെടുത്തി എക്സ്പെർട്ടിനെയൊക്കെ വച്ചു. ടെലിവിഷനിലും പത്രങ്ങളിലുമൊക്കെ ഇനിമുതൽ ആ പരസ്യം കണ്ടുതുടങ്ങും. കേരള ഫുഡ് പ്രോഡക്ട്സ്. അതിന്റെ ഗുണം ഇത്തരം ചെറുകിട യൂണിറ്റുകൾക്ക്, ക്ലസ്റ്ററുകൾക്കാണ്. അത്തരത്തിൽ സഹായിക്കാൻ ഗവണ്മെന്റ് ഒരുങ്ങുകയാണ്.

ശ്രീമതി ഗിരിജാ സുരേന്ദ്രൻ: മൽസ്യ സംസ്ക്കരണ മേഖലയിൽ നമ്മുടെ സംസ്ഥാനത്തുള്ള സ്ഥാപനങ്ങൾ വലിയ പ്രതിസന്ധിയെ നേരിടുകയാണ്. വിദേശ കപ്പലുകൾ നങ്കൂരമിട്ട് ആഴക്കടൽ മൽസ്യ ബന്ധനവും സംസ്ക്കരണവും നടത്തുന്നതുകൊണ്ടാണ് ഈ പ്രതിസന്ധി ഉണ്ടാകുന്നത്. അതുപോലെതന്നെ സമുദ്രോൽപ്പന്നങ്ങൾ വിദേശ രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്ക് കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന സ്ഥാപനങ്ങളിൽ യൂണിഫോം വേണം, എ.സി. വേണം, തൊപ്പി വേണം എന്നൊക്കെയുള്ള നിബന്ധനകൾ താങ്ങാൻ കഴിയാത്ത രീതിയിലുള്ള വലിയ ബുദ്ധിമുട്ടുകൾ

LIBRARY ARCHIVES Kerala Legislative Assembly

വരുത്തിയിരി ക്കുകയാണ്. പീലിംഗ് ഷെഡ്ഡുകളിൽ പണിയെടുക്കുന്നത് പതിനായിര ക്കണക്കിന് സ്ത്രീകളാണ്. ഇവരെ ബാധിക്കുന്ന ഈ പ്രതിസന്ധി പരിഹരിക്കുന്നതിന് എന്ത് നടപടിയാണ് സർക്കാർ സ്വീകരിക്കാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്നത്?

ശ്രീ. പി. കെ. കുഞ്ഞാലിക്കുട്ടി: എക്സ്പോർട്ടിനുള്ള നിലവാരത്തിൽ കോംപ്രമൈസ് ചെയ്യാൻ കഴിയില്ല. അതിന് ആ അന്തരീക്ഷം ഉണ്ടായിരിക്കുക തന്നെ വേണം. അല്ലെങ്കിൽ അത് മടക്കി അയയ്ക്കും. തൊപ്പി വയ്ക്കണമെന്ന് പറയുന്നത് മുടി കൊഴിഞ്ഞു വീഴരുതെന്ന് വിചാരിച്ചാണ്. വളരെ നിർബ്ബന്ധമായ ചില കാര്യങ്ങൾ, ഫുഡ് പ്രോസസ്സിംഗിൽ, പ്രത്യേകിച്ച് മൽസ്യ പ്രോസസ്സിംഗിലുണ്ട്. അത് കോംപ്രമൈസ് ചെയ്യാൻ കഴിയില്ല. മൽസ്യ സംസ്ക്കരണ രംഗത്ത് അത്തരം ധാരാളം പ്രശ്നങ്ങളുണ്ട്. എന്ത് ചെയ്യാൻ പറ്റുമെന്ന് ആലോചിക്കാം. ഒരുപാട് സബ്സിഡിയും കാര്യങ്ങളുമൊക്കെ കൊടുക്കുന്നുണ്ട്. കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റ് 25 ശതമാനം സബ്സിഡി ഫുഡ് പ്രോസസ്സിംഗിന് കൊടുക്കുന്നുണ്ട്.

ശ്രീ. കെ. പി. സതീശ് ചന്ദ്രൻ: 2003-ലെ ഇക്കണോമിക് റിവ്യൂവിൽത്തന്നെ, കേരളത്തിലെ വ്യവസായ സംരംഭങ്ങളുടെ വികസനത്തിന് ഏറെ വിജയ സാദ്ധ്യതയുള്ളതാണ് ഭക്ഷ്യസംസ്ക്കരണമെന്ന് വിലയിരുത്തിയിട്ടുണ്ട്. മാത്രമല്ല കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ മന്ത്രാലയത്തിന്റെ 2002-03-ലെ റിപ്പോർട്ടുപ്രകാരം ഈ രംഗത്ത് ഏറ്റവും കൂടുതൽ സഹായം ലഭിച്ച സംസ്ഥാനമെന്ന നിലയിൽ നാലാം സ്ഥാനം കേരളത്തിനുണ്ട്. ഇവിടെ ബഹുമാനപ്പെട്ട മന്ത്രി പറഞ്ഞത്, ഭക്ഷ്യ സംസ്ക്കരണ രംഗത്ത് നോഡൽ ഏജൻസിയായി പ്രവർത്തിക്കുന്നത് കിൻഫ്രയാണെന്നാണ്. ഫുഡ് പ്രോസസ്സിംഗ് വ്യവസായത്തിന്റെ പുരോഗതി സർക്കാർ വിലയിരുത്തിയിട്ടുണ്ടോ? എങ്കിൽ അതിന്റെ വിശദവിവരങ്ങൾ വെളിപ്പെടുത്തുമോ?

ശ്രീ. പി. കെ. കുഞ്ഞാലിക്കുട്ടി: ഒരിക്കലല്ല നിരന്തരം ഗവണ്മെന്റ് വിലയിരുത്തിക്കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. അടുത്ത കാലത്ത് കിൻഫ്രാ പാർക്കുകളുടെ മാർക്കറ്റിംഗിൽ ഒരുപാട് നടപടികൾ ഉണ്ടായിട്ടുണ്ട്. ഇത്രയും വലിയ പുസ്തകം- Food Processing Industries in Kerala. ഈ ഗവണ്മെന്റ് വന്നതിനുശേഷം ഞങ്ങൾ നടത്തിയ സ്റ്റഡിയാണ്. ടെക്നോളജി കിട്ടാൻ, അതുപോലെ പ്രോജക്ട് തുടങ്ങാൻ വരുന്നവർക്ക് പ്രോജക്ട് പ്രൊഫൈൽ, ഇൻകുബേഷൻ ഇവ നൽകുന്നതിന് കാക്കഞ്ചേരിയിൽ പൊതു ഇൻകുബേഷൻ സെന്റർ തുടങ്ങി. ഇങ്ങനെയുള്ള നടപടികൾ കിൻഫ്ര പാർക്കുകൾ വഴി ആളുകൾക്ക് പ്രോജക്ടും പ്രൊഫൈലുമൊക്കെ കിട്ടാനുള്ള ഒരു ശ്രമം നടത്തിക്കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. ഒരുപാട് ആളുകൾ ഈ രംഗത്ത് മുന്നോട്ട് വരുന്നുണ്ട്. അത് കൂടുതൽ പ്രോൽസാഹിപ്പിക്കണം. അതിനുവേണ്ട വലിയ പ്രചരണം കൊടുക്കണം. അതിൽ ജനപ്രതിനിധികളും പങ്കെടുക്കണമെന്നാണ് എന്റെ അഭിപ്രായം.

LIBRARY ARCHIVES Kerala Legislative Assembly

LIBRARY ARCHIVES Kerala Legislative Assembly

ശ്രീ. കെ. പി. സതീശ് ചന്ദ്രൻ: കാസർഗോഡ് ഉൾപ്പെടെയുള്ള മേഖലയിൽ കല്ലുമ്മക്കായ വളരെ വ്യാപകമായ കൃഷിയാണ്. തുച്ഛമായ നിരക്കിൽ കല്ലുമ്മക്കായ ഇടനിലക്കാർക്ക് നൽകേണ്ട സ്ഥിതിയാണിപ്പോഴുള്ളത്. അതുകൊണ്ട് ഈ രംഗത്ത് വ്യവസായ വകുപ്പ് ഇടപെട്ട് ഉൽപാദകരുടെ പങ്കാളിത്തത്തോടുകൂടി കല്ലുമ്മക്കായ സംസ്ക്കരിച്ച് കയറ്റി അയയ്ക്കാനുള്ള സംവിധാനം നടപ്പിലാക്കാൻ പദ്ധതി ആവിഷ്ക്കരിക്കുമോ?

ശ്രീ. പി. കെ. കുഞ്ഞാലിക്കുട്ടി: പല പലഹാരങ്ങളും പ്രത്യേകം പായ്ക്ക് ചെയ്ത് കേടുകൂടാതെ ഒന്നുരണ്ടുവർഷം ഇരിക്കത്തക്ക രീതിയിൽ കയറ്റി അയയ്ക്കത്തക്ക രീതിയിൽ ഒരു ഏർപ്പാടുണ്ടാക്കിയിട്ടുണ്ട്. അതിൽപ്പെട്ട ഒന്നാണ് കല്ലുമ്മക്കായ. അതുപോലെയുള്ളതാണ് കെന്റ്ക്കി ചിക്കനും, ഉരുളക്കിഴങ്ങും. ഇതൊക്കെ മാർക്കറ്റിംഗിനായി ആകർഷകമായ പായ്ക്കറ്റിൽ പായ്ക്ക് ചെയ്ത് കയറ്റി അയയ്ക്കാവുന്നതാണ്. അതിന് ആര് മുന്നോട്ടുവന്നാലും ടെക്നോളജിയും സാമ്പത്തിക സഹായവും വ്യവസായം തുടങ്ങാനുള്ള സൗകര്യങ്ങളും ഗവണ്മെന്റ് നൽകുന്നതാണ്. ആളുകൾ ധൈര്യമായി മുന്നോട്ടു വന്നാൽ മതി.

ശ്രീ. ടി. പി. രാമകൃഷ്ണൻ: കേരളത്തിന്റെ തനത് കാർഷിക ഉൽപ്പന്നങ്ങളും മൽസ്യസമ്പത്തും അടിസ്ഥാനമാക്കി ഭക്ഷ്യ സംസ്ക്കരണ വ്യവസായം വ്യാപിപ്പിക്കുവാൻ കഴിയുമെന്നുള്ള ആശയത്തോട് അങ്ങേയറ്റം യോജിക്കുകയാണ്. കേരളത്തിന്റെ തനത് ബ്രാന്റ് ഉയർത്തിപ്പിടിക്കുമെന്നതാണ് ബഹുമാനപ്പെട്ട മന്ത്രി ഇവിടെ പറഞ്ഞ പ്രധാന ആശയം. അത് സ്വാഗതാർഹമായ നടപടിയാണ്. കാക്കഞ്ചേരിയിൽ ഭക്ഷ്യ-സംസ്ക്കരണ യൂണിറ്റിൽ പാമോയിൽ സംസ്ക്കരിച്ച് വിപണനം നടത്തുന്നുണ്ട്. അത് നമ്മുടെ നാളികേരത്തിന്റെ മാർക്കറ്റിനെ ബാധിക്കില്ലേ? എങ്കിൽ അത് പരിശോധിച്ച് പാമോയിലിന് വലിയ സാദ്ധ്യത യുണ്ടെങ്കിൽ കേരളത്തിന്റെ സാദ്ധ്യത ഉപയോഗിച്ചുകൊണ്ട് ഓയിൽ പാം കൃഷി വിപുലമാക്കാൻ സാധിക്കുമോ? ഇതിനെക്കുറിച്ച് പരിശോധന നടത്തിയിട്ടുണ്ടോയെന്ന് വ്യക്തമാക്കാമോ?

ശ്രീ. പി. കെ. കുഞ്ഞാലിക്കുട്ടി: ഓയിൽ പാം ഇവിടെ കൃഷി ചെയ്യാൻ ഒരുപാട് ഏരിയ വേണം. നാളികേരം സംസ്ക്കരിച്ച് വിപണനം ചെയ്യാൻ വലിയ ശ്രമം നടക്കാത്തത്, ഇപ്പോൾത്തന്നെ 60 ശതമാനം മറ്റു വിധത്തിൽ ഉപയോഗിക്കുകയാണ്. 40 ശതമാനം പുറത്തേയ്ക്ക് പോകുന്നു. അതിൽത്തന്നെ സംസ്ക്കരിച്ച ഉൽപന്നങ്ങൾ കയറ്റി അയയ്ക്കാൻ വമ്പിച്ച സാദ്ധ്യതകളുണ്ട്. തേങ്ങാപ്പാൽ സംസ്ക്കരിച്ചത്, ടെണ്ടർ കോക്കനട്ട് അങ്ങനെ അനവധി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ മറ്റ് പല രാജ്യങ്ങളും ഇവ സംസ്ക്കരിച്ച് ഇങ്ങോട്ട് അയയ്ക്കുന്നുണ്ട്. ഇതിന് പ്രോൽസാഹനം കൊടുക്കാനും, പ്രോജക്ട് കൊടുക്കാനും, സാമ്പത്തിക സഹായം കൊടുക്കാനും ഗവണ്മെന്റ് തയ്യാറാണ്. അതിന് കൂടുതൽ പ്രചരണം വേണം. കാക്കഞ്ചേരിയിൽ തന്നെ അതിനു വേണ്ട കാര്യങ്ങൾ ചെയ്യാൻ ഗവണ്മെന്റ് തയ്യാറാണ്.

ശ്രീ. ടി. പി. രാമകൃഷ്ണൻ: ഞാൻ ചോദിച്ചത് പാമോയിലിന്റെ വിപണനം നാളികേരത്തിന്റെ മാർക്കറ്റിനെ ബാധിക്കില്ലേ എന്നായിരുന്നു. അതിനാണ് ക്ലാരിഫിക്കേഷൻ വേണ്ടത്. ഇക്കണോമിക് റിവ്യൂവിൽ വന്ന റിപ്പോർട്ട് അനുസരിച്ച് കിൻഫ്ര കേന്ദ്രത്തിൽ സമർപ്പിച്ച പദ്ധതികളിൽ, മൂന്നെണ്ണം അനുവദിച്ചു എന്നാണ്. അതിൽ രണ്ടെണ്ണം എറണാകുളത്തും ഒന്ന് തിരുവനന്തപുരത്തുമാണ്. സമർപ്പിച്ചിട്ടുള്ള മറ്റ് പദ്ധതികൾ കേരളത്തിൽ ആരംഭിക്കത്തക്കനിലയിൽ ഗവണ്മെന്റ് മുൻകൈ എടുക്കുമോ?

ശ്രീ. പി. കെ. കുഞ്ഞാലിക്കുട്ടി: പാമോയിൽ സംസ്ക്കരിക്കുന്നതിന് നെഗറ്റീവ് സ്റ്റാൻഡ് എടുക്കുന്നത് ശരിയല്ല. ആരെങ്കിലും ഒരു യൂണിറ്റ് നടത്തുന്നുണ്ടെങ്കിൽ അത് നിരോധിക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ചൊന്നും ചിന്തിക്കാൻ കഴിയില്ല. അല്ലെങ്കിലത് മറ്റ് സ്റ്റേറ്റുകളിൽ പോകും. അതുകൊണ്ട് നാളികേര സംസ്ക്കരണത്തിന് പ്രോൽസാഹനം ഉണ്ടാകണം. സമർപ്പിച്ച ഭക്ഷ്യസംസ്ക്കരണ പാർക്കുകളെ സംബന്ധിച്ചാണെങ്കിൽ, ഏത് ജില്ലയിൽ വേണമെങ്കിലും കിൻഫ്ര ഇത്തരം പാർക്കുകൾ തുടങ്ങാനുള്ള അസിസ്റ്റൻസ് കേന്ദ്ര ഗവണ്മെന്റ് കൊടുക്കും. സമർപ്പിച്ച പദ്ധതികളാണെങ്കിൽ, വേണമെങ്കിൽ അതിന്റെ ഡീറ്റെയിൽസ് ബഹുമാനപ്പെട്ട മെമ്പർക്ക് ലഭ്യമാക്കിക്കാം.

ശ്രീ. സി.പി. മുഹമ്മദ്: എപ്പോഴും കേന്ദ്രത്തിന്റെ അവഗണന വിലാപകാവ്യം രചിക്കുന്ന നമ്മുടെ ഭക്ഷ്യസംസ്ക്കരണ മേഖലയ്ക്ക് ഇപ്പോൾ ഏറ്റവും കൂടുതൽ ആനുകൂല്യം കിട്ടി എന്നാണ് ഇക്കണോമിക് റിവ്യൂവിൽ സൂചിപ്പിച്ചത്. ആന്ധ്രാ പ്രദേശിനും പഞ്ചാബിനും കേരളത്തിനും ധനസഹായം കിട്ടി. കേരളത്തിലെ ഐ.ടി. അല്ലെങ്കിൽ ബയോ ടെക്നോളജി പോലെതന്നെ പ്രാമുഖ്യം കൊടുക്കേണ്ട മേഖലയാണ് ഭക്ഷ്യ സംസ്ക്കരണ മേഖല. ഇവിടെ പല നാണ്യ വിളകളുടേയും വിലയിടിവിനെക്കുറിച്ച് ചർച്ച ചെയ്തിരുന്നു. കുരുമുളകും അതുപോലെ ഓയിലുമൊക്കെ വിദേശത്തു നിന്നും നമ്മുടെ നാട്ടിലേയ്ക്ക് കൊണ്ടുവരികയാണ്. ഇതിന്റെ പ്രധാന പ്രശ്നമെന്ന് പറയുന്നത് ടെക്നോളജിയുടെ അഭാവമാണ്. എല്ലാ ജില്ലകളിലും ഭക്ഷ്യ സംസ്ക്കരണ യൂണിറ്റിന് ടെക്നോളജി നൽകുമെന്ന് പറഞ്ഞു. ഇത് ചെറുകിട മേഖലയിൽ തുടങ്ങാൻ ലഭ്യമല്ല. എല്ലാ ജില്ലകളിലും ഇതുപോലെയുള്ള പാർക്കുകൾ തുടങ്ങുന്നതിനെക്കുറിച്ച് ആലോചിക്കുമോ?

ശ്രീ. പി. കെ. കുഞ്ഞാലിക്കുട്ടി: ഇപ്പോൾ അധികാരത്തിൽ വന്നിരിക്കുന്ന കേന്ദ്ര ഗവണ്മെന്റ് ഭക്ഷ്യ സംസ്ക്കരണത്തിന് മുൻഗണന കൊടുക്കുന്നുണ്ട്. കൂടുതൽ ഭക്ഷ്യസംസ്ക്കരണ പാർക്കുകളും ഇൻകുബേഷൻ സെന്ററുകളും അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങളും വേണമെന്ന് മനസ്സിലാക്കിയിട്ടുണ്ട്. ജർമ്മനിയിൽ കൊളോണിൽ നടന്ന എക്സിബിഷനിൽ ഞാൻ കഴിഞ്ഞ കൊല്ലം പോയിരുന്നു. അൽഭുതപ്പെട്ടു പോയി. ഏതെല്ലാം ഫുഡ് ഐറ്റങ്ങളാണ് അവിടെയുള്ളത്. എത്രകാലം വേണമെങ്കിലും കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കാൻ കഴിയും. അതുകൊണ്ട് വേസ്റ്റൊന്നും ആകില്ല. കേരളത്തിൽ വലിയ സാദ്ധ്യത ഈ രംഗത്തുണ്ട്. കേരളത്തിന്റെ ഭക്ഷണം ആരോഗ്യകരമാണ്, പ്രകൃതി ദത്തമാണ്. ദീർഘായുസ് നൽകുന്നതാണ്. ട്രെഡിഷണലായിട്ടുള്ളതാണ്.

(ചോദ്യോത്തരസമയം കഴിഞ്ഞു.)

LIBRARY ARCHIVES Kerala Legislative Assembly